

イベントシーズンにぴったり!ドラゴン型スナックが大容量になって登場!
『ドラゴンポテト うすしお味 超サイズ』
 11月17日(火)より全国のコンビニエンスストアで先行発売
 ~家族や友人と過ごすクリスマスにぴったりな遊び心たっぷりのアレンジレシピも紹介~

ジャパンフリトレー株式会社(カルビーグループ、本社:茨城県古河市、代表取締役社長:岩崎 直哉)は、ドラゴンのような形状と口の中で崩れるような軽やかな食感が特長の定番商品「ドラゴンポテト」から、通常商品の2倍以上入ったビックサイズの『ドラゴンポテト うすしお味 超サイズ』を2020年11月17日(火)より全国のコンビニエンスストアで先行発売します。

また、ジャパンフリトレーのスナックを使用した、おうちで過ごすクリスマスや年末年始などのパーティーシーンにぴったりなアレンジレシピをジャパンフリトレー公式HPにて公開します。



「ドラゴンポテト」は、ドラゴンのような形が特長の2018年から販売している定番商品です。特殊技術により作り出された空間によって実現した“カリッサクッ”とした崩れるような食感と、噛むほどに溢れ出すポテトの旨みはやみつきになる新感覚のポテトスナックです。

今回、通常商品より2倍以上となる115g入った、家族や友人と一緒に食べる際にぴったりな“超サイズ”が期間限定で新登場しました。

また、発売に合わせて、おうちで過ごすクリスマスなどのパーティーシーンを彩る、ジャパンフリトレーのスナックを使用したアレンジレシピを公開します。遊び心たっぷりでおいしく簡単に楽しめるレシピに仕上げました。

【商品規格】

製品名:「ドラゴンポテト うすしお味 超サイズ」

内容量 (エネルギー)	115g (製品 100g 当たり 549kcal)
JANコード	4902443501464
価格	オープン価格
発売日	CVS 先行発売: 2020年11月17日(火) 全国発売: 2020年11月30日(月)



【クリスマス×おうち時間を盛り上げるパーティーレシピ】

ドラゴンポテトのほか、マイクポップコーンやドريتスなどジャパンフリトレーのおなじみのスナックを使った、クリスマスにぴったりなアレンジレシピを開発しました。おうちで家族や友人と迎える年末のイベントを彩る遊び心たっぷりな4品です。

■ドラゴンポテトのツリークリスマスプレート

見た目もかわいい遊び心たっぷりのクリスマスプレート。クリスマスツリーに見立てたドラゴンポテトやトマトとチーズを使ったサンタクロース、リンゴで作るプレゼントなど、みんなで楽しみながら作ることができます。



【材料】

<マッシュポテト>

- | | | | |
|----------------|------|-----|------|
| ・ドラゴンポテト うすしお味 | 6個 | ・お湯 | 10ml |
| ・マヨネーズ | 小さじ1 | ・塩 | 少々 |

<ドラゴンポテトのツリー>

- | | | | |
|----------------|------|----------|----|
| ・ドラゴンポテト うすしお味 | 3個 | ・ピンクペッパー | 9個 |
| ・パセリ | 0.5g | ・マヨネーズ | 1g |

<サンタクロース>

- | | | | |
|--------|----|-----------|----|
| ・ミニトマト | 2個 | ・キャンディチーズ | 2個 |
| ・黒ゴマ | 4粒 | | |

<りんごのプレゼント>

- | | | | |
|---------|------|--------------|----|
| ・りんご | 1/8個 | ・かにかまぼこの赤い部分 | 1g |
| ・ブロッコリー | 1房 | ・チェダーチーズ | 1枚 |

【作り方】

<マッシュポテト>

- ・ドラゴンポテトを細かく砕き、お湯でふやかす。スプーンでよくつぶし、マヨネーズ、塩で和え、6等分する。

<ドラゴンポテトツリー>

- ・ドラゴンポテトにマヨネーズをつけ、ピンクペッパーとパセリをつける。

<サンタクロース>

- ・ミニトマトは半分に切り、キャンディチーズを間に入れて爪楊枝で刺す。
爪楊枝の持ち手ははさみで切る。黒ゴマをつける。

<りんごのプレゼント>

- ・りんごは皮をむき1.5cm角に切る。かにかまぼこの赤い部分を2本巻き付ける。

1. ブロッコリーは房を小さくしてさっと洗い耐熱容器に入れてラップをし600wレンジで40~60秒加熱する。
2. チェダーチーズは星型にくりぬき、生ハムは半分に切り、ねじりながらバラを作る。
3. 器にマッシュポテトを6か所置き、ドラゴンポテトのツリーとブロッコリーを置く。それぞれ盛り合わせる。

■ドラゴンポテトのチキンフライ&リース

粗目に砕いたドラゴンポテトを衣にすることで、ザクザクとした食感をプラスできます。手羽元には切れ込みを入れてから揚げるのがポイント。このひと手間を加えることで火が通りやすくなり、ジューシーに仕上がります。ドラゴンポテトと生ハムのリースが、クリスマスのワクワク感を演出してくれます。



【材料】

<チキンフライ>

- | | | | |
|----------------|-----|-------|----|
| ・ドラゴンポテト うすしお味 | 20個 | ・手羽元 | 2本 |
| ・塩 | 少々 | ・こしょう | 少々 |

A

- | | | | |
|------|----------|----|------|
| ・小麦粉 | 大さじ1と1/2 | ・水 | 大さじ2 |
| ・揚げ油 | 適量 | | |

<ドラゴンポテトのリース>

- | | | | |
|----------------|--------|---------|--------|
| ・ドラゴンポテト うすしお味 | 8個 | ・生ハム | 8枚 |
| ・ピンクペッパー | 小さじ1/8 | ・青のり | 小さじ1/8 |
| ・マヨネーズ | 適量 | ・ラディッシュ | 適量 |
| ・パセリ | 適量 | | |

【作り方】

<チキンフライ>

1. ドラゴンポテトをポリ袋に入れて、麺棒などでたたき細かくする。
2. 手羽元は骨に沿って切り込みを入れ、塩、こしょうを振り、Aを絡め1をしっかりとつける。
3. 170℃に熱した油で4~5分揚げる。

<ドラゴンポテトのリース>

1. 生ハムは半分に切り、ねじりながらバラを作り器の淵に盛る。
2. ドラゴンポテトを半分に折り、バラを中心に円を描くように盛る。
3. ドラゴンポテトにマヨネーズをつけピンクペッパーをトッピングし青のりを振る。
4. ラディッシュを半分に切り、パセリを添える。

■マイクポップコーンのクリスマスツリー

クリスマスツリーをポップコーンとトルティーヤチップスで再現。電子レンジで溶かしたマシュマロで、ポップコーンを高く積み上げることで、華やかな見た目になります。



【材料】

・マイクポップコーンプラスファイバー	20g
・食べ方いろいろトルティーヤチップス	8枚
・マシュマロ	30g
・クランベリー（ドライ）	3g
・ミックスカラースプレー	3g

【作り方】

1. 耐熱容器にマシュマロを入れラップをして600wレンジで約1分半加熱。トルティーヤ2枚を星型になるように合わせ、間に溶かしたマシュマロを挟む。さらに、溶かしたマシュマロにポップコーンを加えて合わせ、器にツリー型になるように積んでいく。
2. クランベリー、ミックスカラースプレーでトッピングする。

■ドリトスのチーズフォンデュ

トロトロに溶けたチーズがたまらないチーズフォンデュ。濃厚なチーズソースとともに味わうパリッとした食感のドリトスはやみつきになります。チーズソースは片栗粉と牛乳を入れて温めることで、冷めても固くなりやすく、よりとろける食感が楽しめます。



【材料】

・ドリトス メキシカン・タコス味	8枚	・アスパラ	1本
・人参	20g	・ピザ用チーズ	100g
・片栗粉	小さじ1/4	・牛乳	20ml

【作り方】

1. アスパラは軸を落とし、半分より下をピーラーで皮をむき、3等分の長さにする。人参も同じ長さに切る。
2. 沸騰したお湯に1を加えて茹で、ザルに上げる。
3. 耐熱容器にピザ用チーズと片栗粉を合わせ、牛乳を加え200wレンジでおよそ1分半加熱。一度取り出しかき混ぜ、さらに30秒ほど加熱する。
- 3.2とドリトスを器に盛り合わせる。

◆レシピ監修：金子 あきこさんプロフィール URL (HP) : <http://akiko-kaneko.com>

管理栄養士・節約美容料理®️ 研究家。レシピ開発・セミナー、講演・メディア出演・給食コンサル事業などを行う。

【今回のレシピに使用したジャパンフリトレーの snacks はこちら】

■ドラゴンポテト

2018年4月に全国発売した「ドラゴンポテト」は“ドラゴン”という言葉に抱く気持ち同様、ワクワクした気持ちで楽しめるオモチャ感覚スナック菓子です。2020年3月より、ポテト風味が引き立つ「うすしお味」と「たらこバター味」を通年品として展開しています。



■マイクポップコーン

1957年に日本初のポップコーンブランドとして誕生。ブランド化されたポップコーンとして一番歴史が古く、お菓子の定番アイテムとしての地位を日本市場に確立しました。おなじみの「バターしょうゆ味」(1983年発売)は、今もなお愛され続けるロングセラー商品です。今回のレシピには、おなかの調子を整える機能がある難消化性デキストリン(食物繊維)が配合された「マイクポップコーン プラスファイバーうすしお味」を使用しました。



■食べ方いろいろトルティーヤチップス

おやつやおつまみ、お料理にもお使いいただける「食べ方いろいろ」なトルティーヤチップスです。一口サイズのうす塩味のチップスはそのまま食べても楽しめるほか、お料理に加えることでコーンの香ばしい風味とサクサクとした食感をプラスできます。チャック付きのスタンドパウチのため、保存もしやすく、さまざまなシーンでお楽しみいただけます。



■ドリトス

ドリトスは、世界最大級のスナックメーカーであるフリトレーが1966年にアメリカで発売したトルティーヤチップスです。日本では1987年に発売され、日本スナック市場で最初にトルティーヤチップスカテゴリーを確立。コーンをまるごとすりつぶして薄くのばした生地を、オーブンで焼いてから油で揚げたパリッとした独特の食感と香ばしい風味が特徴のトルティーヤチップスです。



■ジャパンフリトレーの snacks を使ったアレンジレシピを HP で公開中！

今回公開したレシピのほか、アレンジレシピにぴったりなパウチ入りのトルティーヤチップス「食べ方いろいろトルティーヤチップス」を使った普段の食卓でも活用できるレシピや、やみつきになるチーズ味が人気の「チートス」を使った「チートスのチーズタルト」や「チートスのリゾット風」など、ジャパンフリトレーの定番 snacks を使ったアレンジレシピを HP で公開中！

いつものメニューにちょい足しして作れる簡単メニューや、意外な組み合わせが楽しめるレシピなどを順次紹介をしています。

▼ジャパンフリトレーHP：アレンジレシピページ

URL：<http://www.fritolay.co.jp/recipe/>